

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo panati in forno

di: *lucyc*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 petto di pollo

1 uovo

pane grattato

sale

succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il petto di pollo a bocconcini, passatelo nell'uovo battuto e nel pangrattato.



2



3

Sistematelo in una teglia unta di olio, salate e cuocete in forno a 200°C per circa 15 minuti. Poco prima di tirarlo fuori spruzzare con del succo di limone.

